

Zitronensorbet

Zutaten:

3 Bio Zitronen

2 Eier (Größe M)

2 Blatt weiße Gelatine

250 gr. Zucker

1 Prise Salz



Zubereitung

(für ca. 750 ml Sorbet)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Den Zucker mit 250 ml Wasser aufkochen und anschließend leicht köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Die Zitronenschale in den Zuckersud (auch Läuterzucker genannt) einrühren und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Den Zuckersud in eine Schüssel geben und den Zitronensaft hinzufügen. Die eingeweichte Gelatine, gut ausgedrückt, darin auflösen. Anschließend die Flüssigkeit abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handmixer steif schlagen. Den Eischnee in die gut abgekühlte Flüssigkeit geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine Eismaschine füllen und zu einem cremigen Sorbet gefrieren lassen.